నోట్ - ఒక పలం హరిదళం, రస కర్పూరం ఒక పలం గోమూత్రమున 5 రోజులు మర్దించి 10 గ్రా. రాగికి 1 గ్రా. వేయగ 24 క్యారెట్లు వచ్చును.

నోట్ - రస కర్పూరం బిళ్ళకు పెద్ద నేపాలపు పాలు రెండు రోజులు పొడిచి ఎండించి ప్రమిదలో వుంచి శీలు ఇచ్చి 2 పిడకల పుటం. జాగ్రత్త చేసుకొని రాగికి, వెండికి కాస్తం ప్రతి వాపం చేయగ ఆసిడ్ కి నిలుచును.

153. సర్వలోహములు భస్మం చేయుట - రసం, వంగం, సూరేకారం, వెలిగారం సమబాగాలు నిమ్మపులుసున నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి 10 పిడకల పుటం. ఇది వెండి, సత్తు వీటిని భస్మం చేయును.

154. ఇంగ్లీకం నుండి రసం తీయుట - ఎర్ర చక్రకేళి అరటిపండులో ఇంగ్లీకం నూరి పింగాణి ప్లేటుకు పలచగా పోసి ఎండలో వారగ పెట్టి క్రింద వేరొక ప్లేటు పెట్టగా పాదరసం ద్రవించి దిగును. అష్టశుద్ధులకు సమానం. (గట్టి ఎండలో వుంచవలెను)

155. సవీరం కట్టు - నవాసారంను మెత్తగా నూరి పిడతలో పరిచి దీనిపై మైలుతుత్తం నూరి పరిచి దీనిపై సవీరం దీనిపై సూరేకారం పోసి కిరసనాయిలు పోసి అంటించిన కాలి కట్టును.

156. ఇంగ్లీకం మైనం - అడవి నిమ్మ ఆకు ముద్దలో తుత్తం పెట్టి పుటం సున్నమగును. ఈ సున్నము పాలను విరుచును. ఇది ఇంగ్లీకమునకు చురక ఇవ్వగ మైనం అగును.

నోట్ - అండ జయనీరులో వీరం చేర్చి తుత్తం నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి 3 పిడకల పుటం సున్నం.

157. అగ్నిజయరసం - సపోట లేత చిగుళ్ళను నూరి అరసోలెడు రసం తీసి 3 తులాల పాదరసం నూరి ఎండించి గుడ్డను వడకట్టగ నిజరసం నిలుచును (మైనము అయినది) ఇది అగ్నికి నిలుచును.

నోట్ - లింగదొండతో రసం కట్టి దుష్టపాకుతో సత్తును కట్టి రెండు కడంగు చేసి రాగిపై వాడవలెను.

158. తుత్తసింధూరం - ముదిరిన అనపగింజలు (సొరకాయ) ప్రమిదలో సగం వరకు పోసి దీనిపై 3 తులాల తుత్తముక్కను పెట్టి పైన మరల అనపగింజలను పోసి శీలు ఇచ్చి 20 పిడకల పుటం సింధూరం అగును

159. వంగజయనీరు - 1 తులం వంగ రేకులు చిన్నని రజనుగా కత్తిరించి కల్వంలో వేసి ఒక తులం సవ్వీరం వేసి నూరగ నీరు అగును. ఈ నీరును 3 తులముల తుత్తము ముక్కకు (3 సార్లు) పూచి (చెయ్యికి తగలరాదు) ఎండించి సున్నపుగుడ్డ శీలు చేసి ప్రమిదలో పెట్టి 5 పిడకల పుటం సున్నం అగును.

160. గంధకం కట్టు - ఒక పలం సూరేకారంను (వెండి ఉప్పు) నాటుగుడ్డు తెల్లసొనతో నూరి ఒక పలం గంధకంనకు కవచమిచ్చి ఆరించిన బిళ్లకు వెంట్రుకలు దళసరిగా చుట్టి ఒక పిడతలో ఒక కే.జి సోబు, ఒక కే.జి రాతి సున్నం ఈ రెండు నలగ కొట్టి సగం పరిచి దీనిపై అర్ధపడి ఉప్పును పరిచి దీనిపై గంధకం బిళ్లను పెట్టి మరల ఉప్పును పోసి మిగిలిన సున్నం పోసి శీలు చేసి 20 పిడకల పుటం గంధకం కట్టును.

161. ఉక్కు భస్మం - ఉక్కుపొడి 5 పలాలు పింగాణి గిన్నెలో పోసి అది మునిగేలాగున తెల్లజిల్లేడు పాలు పోసి 20 దినములు ఎండలో పెట్టిన తెల్లని సున్నమగును.

162. లవణ భస్మం - ఇందుప్పు, పెట్లుప్పు, వెలిగారం, పటిక, కల్లుప్పు వీటిని నిమ్మరసంన నూరి బిళ్ళ చేసి 12 గంటలు నూరి ఎండించి 10 పిడకల పుటం. దీనిని కుప్పింటాకు పసరుతో నూరి 5 పిడకల పుటం. మరల ముల్లంగి రసంతో నూరి 10 పిడకల పుటం.

163. ఇంగ్లీక సింధూరం - నల్ల సీసం 15 గ్రా., రసం 15 గ్రా. కూడుకొని నిమ్మపులుసుతో బాగుగ మర్ధించి మూడు తులాల ఇంగ్లీకం ముక్క కవచమిచ్చి ఆరించి తదుపరి ఇనుప రాపొడి నిమ్మరసంను మర్ధించి పై ఇంగ్లీకంనకు కవచమిచ్చి ఎండించి. గంధకం 2 వరహాలు, తాళకం 2 వరహాలు, మణిశిల 2 వరహాలు, గౌరి 2 వరహాలు, పాలతుత్తం 2 వరహాలు, నల్లఉప్పు 2 వరహాలు వీటిని పొడిగా నూరుకొని పాన్ కిళ్ళి సామానుల ఇనుప డబ్బాలో సగం పొడి పోసి నాటు గుడ్డు తెల్లసొన పోసి శీలు చేసి అర్ధగజపుటం పెట్టిన సింధూరించును.

164. ఇంగ్లీక మైనం - తులుసు సున్నం ఒక వరహా ఎత్తు కలబంద గుజ్జులో వేసి ఒక పలం ఇంగ్లీకంనకు ఇనుప ప్రమిదలో పెట్టి 12 గంటలు చురక ఇస్తే మైనమగును. (వరహా అనగా 3 గ్రా. 500 మి. గ్రా.)

165. వీరజయనీరు - పెట్లుప్పు 300 గ్రా., వెల్లికాయగంధకం 300 గ్రా, ముత్యపుచిప్ప సున్నం 300 గ్రా., తాళకం 300 గ్రా, చాకలి సోడా 30 గ్రా. ఇవి అన్ని పొడిచేసి ఒక కుండలో పోసి పన్నెండు లీటర్ల నీరు పోసి శీలు చేసి ఒక లీటరు నీరు ఉందన వండి జయనీరు దించుకొనేది. ఈ నీరు వలన సమస్త సరుకులు కట్టును. తురుసు పదిది ఆరించేది (ఇంగ్లీకం, తాళకం, శంఖు, సవ్వీరం, గంధకం మొదలైన 64 వస్తువులు ముంచి ఎండించి ముంచి ఎండించిగా కట్టి సున్నములు).

166. ఇంగ్లీకం కట్టు - మణిశిల 1 పలం నిమ్మకాయ పులుసుతో నూరి ఒక పలం తుత్తం ముక్కకు కవచమిచ్చి 3 శీలులు ఇచ్చి ఎండించి కుంపటిలో పెట్టి ఊదగా పొగవచ్చును. పొగ పోయిన తరువాత, చల్లారిన తరువాత తుత్తం తెల్లగా భస్మమగును. ఈ భసం పింగాణి గిన్నెలో పోసి 350 గ్రా. త్రిధార పాలు పోసి కలియబెట్టి ఎండలో పెట్టవలెను. ఈ విధంగా 3 రోజులు చేయగా మైనమగును. దీనిని ఒక పలం వలంద ఇంగ్లీకంనకు చురికించవలెను. 3 గంటలు సమయం పట్టును. ఇంగ్లీకం బలమైన కట్టు కట్టును.

167. నవాసారం కట్టు - నవాసారం 100 పలములు, మిరియాలు (అభిని) 5 కె.జిలు, హారతి కర్పూరం లేదా పచ్చ కర్పూరం 40 గ్రా., 150 గ్రా. కుప్పింటాకు పసరుతో కలిపి నవాసారం ముక్కకు లేపనం చేసి ఆరించి తినే ఉప్పు 150 గ్రా. సూరేకారం 150 గ్రా ఈ రెండు పొడిగా నూరికొని కుండ అడుగున మిరియాలు పోసి దీనిపై ఉప్పు కారంల పొడిసున్నం పరిచి దీనిపై నవాసారం ముక్కను పెట్టి మరలా పొడి పరిచి దీనిపై ఇసుక పోసి సన్నని మంటతో 12 గంటలు వంట చేయగా కట్టును.

168. సత్తుయోగం - సత్తు 3 తులములు, పాదరసం 3 తులములు ద్వందించుకొని ఎర్రముల్ల తోటకూర (దొగ్గలి) ముల్ల ఆకు కాడ పువ్వు ఎర్రగా వుండాలు. దీని రసం ఒక జాము (3 గంటలు) బాగుగా నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి అదే పిప్పి కవచమిచ్చి 7 పిడకల పుటం (కుక్కుట పుటం) రాగిపై పెసరు గింజంత

169. గురుసున్నం - మూడు తులాల పటిక, 3 తులాల తుత్తం అండ జయనీరు నూరి బిళ్ళకట్టి ఆరించి 3 పిడకల పుటం. ఈ భస్మం నందు మూడు తులాల సవ్వీరం చేర్చి అండ జయనీరుతో నూరి మూడు తులముల తాళకంనకు కవచమిచ్చి ఆరించి పదిపిడకల పుటం తాళకం సున్నమగును. ఈ సున్నం ఒక తులం తీసుకొని అండజయనీరుతో నూరి మూడు తులముల తుత్తం ముక్కకు కవచమిచ్చి చిన్న పుటం (3 పిడకలు) ఇది గురుసున్నం అగును. ఈ గురుసున్నం చేసేటప్పుడు ఎటువంటి పచ్చి లేకుండ ఎండించ వలయును. పవిత్రముగా వుండవలయును. పొంగించిన పటిక 3 తులములు, అండజయనీరుతో నూరి 3 తులముల సవ్వీరంను కవచమిచ్చి ఆరించి రెండు పిడకల పుటం. దీనినే పై యోగానికి వాడవలెను.

170. సూరేకారం సున్నం - ఏదోవిధంగా కారం కట్టి దానిని కలబంద తొక్కలో (గుజ్జు కాదు) మెత్తగా నూరి దీనిలో కట్టిన కారం కలిపి నూరి ఎండలో పెట్టగా నీరు వచ్చును. ఈ నీరును ఒక పిడతలో పోసి మరల 3 తులాల కారం కలిపి వండిన కారం భస్మమగును. ఈ భస్మం 3 తులములు, సూరేకారం 3 తులములు కలుబంద తొక్కలతో నూరి పుటం పెట్టిన నికరమైన సున్నమగును.

171. శంఖం కట్టు - కలబంద గుజ్జు నందు జిల్లేడు పాలు కలిపిన జయనీరు అగును. ఈ జయనీరు శంఖంనకు చురికిస్తే కట్టును. దీనిని మెత్తగా నూరుకొని సీసం కరిగి వేసి రుద్దగా సీసం భస్మం అగును. ఈ భస్మం అండజయనీరుతో నూరి సవ్వీరం చేర్చి తుత్తానికి కవచమిచ్చి ఆరించి నిప్పులపై పెట్టి కాల్చిన తుత్తం సున్నమగును. ఈ సున్నం రసమును కట్టును.

172. వెండి సున్నం, వెండిపై ఏత - పూనిరును దుష్టపు ఆకు పసరుతో నూరి 20 పిడకల పుటం భస్మం అగును. దీనికి సమానము సవ్వీరం చేర్చి పై రసముతోనే మర్దించి 7 పిడకల పుటం సున్నం అగును. ఈ సున్నం 5 తులాల వీరం 5 తులాల సీసం 1 తులం రసం 1 తులం గంధకం 1 తులం తుత్తం 1 తులం మణిశిల 1తులం వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి జయ తీసుకొని 1 తులం ఇంగ్లీకంనకు చురక ఇవ్వగ ఇంగ్లీకము కట్టును (2 జండుబామ్ సీసాల జయనీరు చురక ఇవ్వాలి) ఇంకా ఇస్తే మైనము అగును. ఈ వెట్టకు సమానము సత్తురేకు చుట్టి నిప్పులపై వేడి చేయగ సున్నము అగును. దీనిని మరల వెండిపై పూసెత్తు

173. సీసం సత్తుకట్టు - వట్టి గడ్డి మూరులాగ కట్టి దీనిపై సత్తుగాని సీసంగాని పెట్టి అంటించవలెను. కాలిపోవును. ఈ విధముగ 10 సార్లు చేసిన సీసం తెల్లగ యుండును. సత్తుకల్లు కట్టును ఇట్లు శుద్ధిచేసిన సీసం 1 తులం పాదరసం, 1 తులం కలచందరసముతో నూరి 5 గ్రా. కపరి చేర్చి నూరవలెను. తదుపరి 3 గ్రా. శంఖము, 3 గ్రా. రసకర్పూరం చేర్చి నూరవలెను. గడమర్ధన బిల్లచేసి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 2 పిడకల పుటం దీనిని మరల కలబందతో నూరి మరల 2 పిడకల పుటం దీనిని మరల నూరి మరల 2 పిడకల పుటం రాగిపై వాడుకొనేది.

174. తీగనవసారం కట్టు - ఆదొండ ఆకును మెత్తగ నూరి సూరేకారంనకు కవచమిచ్చి గుడ్డ శీలు ఇచ్చి 25 పిడకల పుటం కట్టును. ఈ కారము 2 తులాలు, 2 తులాలు తగరం, పాదరసం 2 తులాలు, రసపలగములను కూడుకొని కారం కలిపి నల్లేరు పసరుతో నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి 15 పిడకల పుటం సున్నమగును. ఈ సున్నం తీగ నవాసారంను కట్టును.

175. శంఖం కరుగుడు కట్టు - 500 గ్రా. కారం నందు కిరసనాయిలు పోసి వెలిగించిన కరిగి కట్టును. దీని నుండి 100 గ్రా. తీసుకొని చింతాకు పసరుతో నూరి ఎండించి మరల తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి బిళ్ల చేసి ఎండించి తెల్ల జిల్లేడు పాలతో సజ్జాక్షారం నూరి పై బిళ్లకు కవచమిచ్చి ఆరించి దీనిపై అత్తపత్తి ఆకు నూరి కవచమిచ్చి 50 పిడకల పుటం సున్నమగును. ఈ సున్నం 100 గ్రా. సవ్వీరం 10 గ్రా, నవాసారం 10 గ్రా, కలిపి నూరి జయనీరు తీసుకొని ఒక ఔన్సు శంఖంనకు చురక ఇచ్చిన కరుగుడు కట్టు.

176. ఉత్తరేణి ఉప్పు లేక ఉత్తరేణి క్షారం- గంధకమును శుద్ధిచేయనది పిచ్చి కుసుమ రసంతో బాగా భావన చేస్తూ సూర్యపుటం పెడుతూ ఇట్లా 40 రోజులు (మండలం) చేస్తే మహాసున్నం అవుతుంది అని చెప్పబడినది.

ఈ విధంగా చేస్తే అవుతే ఒక ప్రమిదలో ఉత్తరేణి క్షారం అంచులు మునిగేలాగా నింపి నొక్కి పైన ఒక తులం మైలుతుత్తం పెట్టి దానికి సమం అనగా ఒక తులం గంధకం సున్నం బుద్దిని ఉపయోగించి పిచ్చి కుసుమ సొన, గంధక సున్నం మైలుతుత్తం ముక్కకు తగిలేడట్లు చేస్తూ (అవసరమైతే) ఉత్తరేణి క్షారం వేరేది తీసుకొని అందులో కాల్చి ఎనిమిది రోజులు వస్తే (సూర్యపుటం) తురుసు సున్నమగును. ఇది నిజం నిజం నిజం

ఉత్తరేణి సమూలం లేక కంప బాగా ఎండంచి కాలిస్తే తెలుపు నలుపుతో మసి అవుతుండి. దీనిని తీసి అరు రెట్లు నీరు పోసి బాగా కుదిపి కొద్ది సేపు తేరనిచ్చి తేరిన దానిని వేరే చేసి ఇగర పెడితే తెల్లటి ఉప్పు నచ్చును. ఇది ఉత్తరేణి ఉప్పు లేక ఉత్తరేణి క్షారం.

177. తామ్రసింధూరం - ఆకుజెముడు పసరులో రాగి కానిని కాల్చి ముంచి మరల మరల చేసి ఆకరుపున కలబంద ముక్కలో పెట్టి శీలు చేసి 50 పిడకల పుటాలు

178.రసగుటిక - శుద్ధిపాదరసమును తమలపాకుల పసరుతో 7 రోజులు తప్తకల్వమున మర్దించి తదుపరి. తరవానితో కడిగి దీనిని వత్సనాబి దుంపలో పోసి అదే పిప్పితో పూడ్చి పంది మాంసపు ముక్కలో పెట్టి 20 తులాల నాటుకోడి మాంసము కవచము ఇచ్చి నల్లఉమ్మెత్త గంజల తైలం పోసి మందాగ్నితో దీనిని రాత్రంత వండి మరల ఉదయము నుండి వండవలెను. గుటిక అగును. దీనిని ఒక్క కుండ పాలలో వేసి ఆ పాలు అన్నియు త్రాగి వేయును. 85 శాతం త్రాగును.

179. నవసారం కట్టు - వెలిగారమును నూరి (మంచి నీరుతో) నవసారమునకు కవచమిచ్చి ఆరించి 10 పిడకలు పుటం కట్టును.

180.ఇంగ్లీకం కట్టు - తెల్లగన్నేరు పప్పును దంచి దీని మధ్యన లింగము పెట్టి 15 పిడకల పుటం నిజము.

181. సత్తుకట్టు - సీతపలాల ఆకు ముద్ద మధ్యన పెట్టి ఒక పుటం నాగజెముడు మధ్యన పెట్టి 1 పుటం సత్తు కట్టును.

182. తామ్రసింధూరం - రాగి 2 భాగములు వంగము 1 భాగము కరిగినది కల్వమున నూరిన భస్మము అగును. దీనిని మందార, నిమ్మరసములో నూరి బిళ్ల ఆరించి గట్టి శీలు చేసి 15 పిడకల పుటం సింధూరించును వెండిపై ఏత

183. స్వర్ణయోగం - సూరేకారం 40 గ్రా. కరిగించి నీరు అయిన తరువాత 20 గ్రా. తగరం వేసి కరిగిన తరువాత కట్టిన సత్తు 10 గ్రా. వేసి సత్తు కరిగిన వెంటనే మెత్తం బిళ్లలుగా చేసుకొనేది. నూరుడుకు వస్తే నూరుకొని భద్రపరుచుకొనేది. ఒక తులం రాగి కరిగి 1 గ్రా పై మందు వేసేది.1 గ్రా అపరంజి వేసే కరిగేది అనుభవము.

184. ముద్దహారతి కర్పూరం కరుగుడు కట్టు - వెణుతురు పువ్వులు టెంకాయంత ముద్దలో 2 పలాల ముద్దహారతి ముక్కను పెట్టి గజపుటం కరుగుడు కట్టు

185. పటిక కట్టు - శేరు ఆవు పాలలో 150 గ్రా ఇగిరించి తదుపరి తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి బిల్లచేసి ఎండించి ఆమపెలుసాకు వెలగకాయంత ముద్దలో పెట్టి శీలుచేసి ఆరించి పుటము 50 పిడకల పుటాలు.

186. వెండి యోగము - శంఖం 1 తులాల టెంకాయంత ముద్దలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి లఘుపుటం. దీనిని తీసి గుడ్డను చుట్టి సున్నపు రాళ్ళ మధ్యన పెట్టి నీరు చల్లవలెను. దీనిని తీసి ఎలుక చెవ్వి ఆకు మధ్యన పెట్టి పుటం తెల్లభస్మమగును. తెల్లభస్మం కానిచో ఇదే మూలికలో పెట్టి పుటం.

187. సత్తు సున్నము - పాదరసం 1 తులం, గంధకం 1 తులం కాదజెముడు పాలతో నూర కట్టిన సత్తు (1 తులం) కు కవచమిచ్చి శీలు చేసి 20 పిడకల పుటం సున్నం రాగిపై వాడేది

188. గంధకం కట్టు - కట్టినపట్టికి 2 తులాలు తీసుకొని బొంతజెముడు పాలతోనూరి ఒక్క తులం గంధకమునకు కవచమిచ్చి శీలుచేసి ప్రమిదలో ముంచి 2 పిడకల పుఠం గందకం కట్టును.

189. పునీరు సున్నం - పూనీరు తులం కాకి చిప్పలు (ఆలి) సవ్వీరం 1 తులం ఇవి అన్ని పొడిచేసి గాజు పాత్రలో ఉంచి మంచులో పెట్టి జయనీరు వచ్చును. ఈ జయనీరులో తుత్తము ముంచి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి సీలు చేసి 3 పిడకలు పుఠం తగరములో నీరు లాగును. వెండిపై పసరు

190. సీస సున్నం - కట్టిన తాళకము ఒక తులం, ఆలి చిప్పలు ఒక తులం, కోడిగుడ్డు తెల్లసొనతో నూరి పుఠం వేసిన సున్నమగును. ఈ సున్నమును మేకపంచితములో నూరి ఒక తులం సీసపురేకుకు కవచమిచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి 30 పిడకల పుఠం సీసం సున్నమగును. కవచము జాగ్రత్తగ తీసి సున్నము తీసుకొని దీనికి సమం నవసారం కలిపి జయనీరు తీసుకొని మూసలో ఒక తులం పాదరసం వేసి వేడి చేసి రెండు చుక్కలు వేసిన రసం కట్టును ఈ జయనీరులో తుత్తం సున్నము.

191. తుత్తసున్నం - ఒక తులం వంగము, ఒక తులం రసం, ఒక తులం సవ్వీరం మెత్తగా నూరి అరటి డొప్పలో పెట్టి జయనీరు తీసుకొని మిగలిన పిప్పిన నవసారం వేసి నూరి జయనీరు తీసుకొనవచ్చును.

గురుసున్నము జయనీరులో నూరి పచ్చి తుత్తమునకు కవచమిచ్చి పుఠము పెట్టి గురుసున్నము అగును.

192. సవ్వీరం కట్టు - పటికి 3 తులాలు, తుత్తం 3 తులాలా వేరు వేరుగ నూరికొని కలిపి మూకిటిలో పోసి నిప్పులపై పెట్టి కలిపి మూకిటిలో పొంగిపోయిన తరువాత భస్మ అగును. ఈ భస్మము మధ్యన సవ్వీరము ముక్కను ముంచి చిన్న వేడి మీద వెచ్చ చేసిన కట్టును దీనిని వైద్య వాదములకు ఉపయోగించుకొనవలెను.

193. తురుసు సున్నము - కట్టిన రస కర్పూరము రేగి ఆకులు బూడిదలో పెట్టి వండిన సున్నమగును. ఈ సున్నమును యోగామృతముతో తుత్తము గుడ్డకు లేపు చేసి 5 పిడకల పుఠం సున్నమగును

194. బంగారుయోగము - కట్టిన మణిశిల 3 గ్రా సవ్వీరం 3 గ్రా ఈ రెండు మైనముగ నూరి ఒక తులం తామ్రము బిల్లకు పాదరసము పట్టించి దీనిపై మైనము కవచమిచ్చి

ందపైన కావి రాయిపొడి వేసి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 40 పిడకల పుటం రాగి బిల్ల ల్లాగయుండును. దీనిని చుత్తితో కొట్టగ నలుపు పోయి హేమించి యుండును.

95. సత్తుకట్టు - కుక్కమలం గంధకం త్రిధార పాలతో నూరి సత్తుకు కవచమిచ్చి రుము కట్టును. గ్రాసమిచ్చిన కట్టును.

ట్- శంఖుపాషణమును పొడపత్రి నూరిన ముద్దల పెట్టి ౧ పిడకల పుటాలు ఈ లాగున పుటాలు

96.తురుసు సున్నం - సైంధలవణము 1 పలం, గంధకం 1 పలం విడివిడగనూరి ండింటిని కలిపి కల్వమున వేసి బాగనూరి మూసలో పోసి కరిగిన బరువు తగ్గదు. ఇది గ్రా., హారతి కర్పూరం 15 గ్రా., సవ్వీరం 15 గ్రా., వీటిని జిల్లేడు పాలతో నూరి ఒక లం తురుసుకు కవచమిచ్చి ఆరించి శీలు చేసి 3-5 పిడకల పుటం సున్నమగును.

ోట్- సూరేకార సున్నం 15 గ్రా. సముద్రపు నురుగు 15 గ్రా. వీటిని పది నిమ్మపల్ల లుసుతో నూరి 1 తులం తుత్తానికి కవచమిచ్చి ఆరించి 10 పిడకల పుటం

ోట్-ఉత్తరేణి కసివింద ఆకులను నూరి ముద్దచేసి దీని మద్యన సత్తును పెట్టి పుటాలు ట్టేవరకు.

197. వెండి, రాగి కడంగి - ఐదు వంటలు చేసిన సూరేకారం 3 గ్రా., ఇంగ్లీలికం 3 గ్రా., సం 3 గ్రా., గంధకం 3 గ్రా., మణిశిల 3 గ్రా., నిమ్మపులుసుతోను నాటుగుడ్డు తెల్లసొనతోను నూరి 10 గ్రా. వెండి 2 గ్రా. తామ్రం కలిపి కరిగి రేకు తీసి పై మందు కవచమిచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి 15 పిడకల పుటం కడంగి అగును. ఈ కలంగుకు సమానం బిజము కలిపి లేజబ్ తీసుకొనవలెను.

198.తామ్రము బంగారం కరిగి సింధూరం చేయుట - కట్టిన రసం 15 గ్రా., తామ్రము బంగారం 15 గ్రా కరిగి బిల్లచేసి మణిశిల, రసం గంధకం, ఇంగ్లీకం ఒక్కొక్కటి 15 గ్రా చొప్పున నిమ్మరసమున నూరి పై బిల్లకు కవచమిచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో 5 వంటలు వండిన సూరేకారము క్రిందపైన పెట్టి సీలు చేసి 15 పిడకల పుటం సింధూరమగును.

199. శంఖము కట్టు - శంఖము 25 గ్రా.,గంగ సింధూరం 100 గ్రా. కట్టిన పటిక 25 గ్రా మెత్తగా నూరి సింధూరములో కలిపి దీని మద్యన శంఖం పెట్టి శీలు చేసి వాలుకా యంత్రములో 12 గంటలు వండిన కరిగికట్టును.

200. ఇంగ్లీకం కట్టు - కారం గారం పటిక సారం కర్పూరం ఒక్కొక్కటి గ్రా 4 చొప్పున మొత్తం పొడిచేసి దీని మధ్యన 1 తులం ఇంగ్లీకమును పెట్టి సున్నం సెగతో గంటలు వుండవలెను. ఇంగ్లీకం కట్టును.

201. తామ్రభస్మం - ఎండించిన బొడతం పొడిచేసి దీనిమధ్య అర్ధణా పెట్టి పొయ్యిపై వంట చేయగ తెల్లని భస్మమగును

202. సత్తు భస్మం- సవ్వీరం ఆముదములో 4 రోజులు నాని వెంపలి ఆకుముద్దలో మంచి 10 పిడకల పుటం భస్మమగును.

203. సమస్త రోగ నివారిణి - రాగిని కరిగించి ఆవు నెయ్యిలో 10 సార్లు పొయ్యవలెను. ఒక తులం బిళ్ళగా చేసి దీని అంతర తామర ఆకు ముద్ద తాటికాయంత మధ్యన పెట్టి గుడ్డశీలు చేసి దీనిపై సున్నపుగుడ్డ శీలు చేసి అర్ధగజపుటం తెల్లగా భస్మం అగును. దీనిని సూదిమొనంత నెయ్యిలో కలిపి ఇచ్చేది. రెండు మూడు రోజులు మాత్రమే ఇవ్వాలి (రాగి గిన్నె మధ్యగా పోసి కొంచెం మందు వేసి రెండు రోజులు వుంచిన కిలుము రాకూడదు)

204. మణిశిల సింధూరము - పాదరసం, మణిశిల, రస గంధకములు సమభాగములు గోమూత్రంతో మూడు గంటలు నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి వాలుక యంత్రమున 24 గంటలు వండిన సింధూరమగును. సమస్త లోహములకు వన్నె ఇచ్చును.

205. మహాద్రావకం - గట్టి కార్కు గల సీసాలో సగం వరకు పుట్టకొక్కులు తలలు తీసివేసి అడుగున గిల్లి ముక్క తీసి మధ్య కాడలు నలిపి సీసా సగం వరకు పోసి చిన్న దురదగుండు ఆకు పసరు సీసానిండా పోసి సీసా మూతిని ప్లాస్టిక్ కాగితం కట్టి రేగడి మట్టిల 41 రోజులు యుంచి తీసి వేరే సీసాలో జాగ్రత్తచేసుకొనవలయును. ఒక్క తులం రాగి కాణికి చీపురుపుల్లతో రెండువైపుల రెండు చుక్కలు అంటించి నిమిషం ఆరించి రెండు పిడకల పుటం భస్మం అగును. ఈ భస్మం ఒక తులం రాగి కరిగించి పూసెత్తు వేయవలయును.

206. ఉప్పు సింధూరం - పుదినాకు పసరులో ఉప్పును నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి వంద పిడకలు పుటం ఇలా మూడు పుటాలు పెట్టాలి. సింధూరమగును.

నోట్- 10 గ్రా. రాగి కరిగి ఒక గ్రా. మృదార సింగ్ వేయుగా ప్రూఫ్ అగును.

నోట్- సీసం 20 గ్రా., రసం 20 గ్రా., వంగం 20 గ్రా., 20 గ్రా. తాళకం వంగం నాగం కరిగి రసం చేర్చి వంటన కట్టిన తాళకం చేర్చి నూరి తాటికల్లు గండగరగర పసరుతో 12 గంటలు నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి 20 పిడకల పుటం సింధూరం

207. స్తనములు పెరుగుటకు - మిరియాలు, సైంధవ లవణము, పిప్పళ్ళు, గ్రంధి తగరం, కపరి, ఉత్తరేణి నల్లనువ్వులు, చెంగల్వకోష్టు, యవలు, మినుములు, దిరిశెన కాయ, పెన్నేరు దుంప వీటిని తేనెతో మర్ధించి (సమభాగములు) ఏ బాగమునకు మర్ధించిన ఆ భాగము అభివృద్ధి చెందును.

నాటు పంది సమురులో ఊడుగ గింజల పప్పులను నూరి కాచి రాసుకొనవలయును.

నోట్-ఉసిరిపప్పు 4 భాగాలు, కస్తూరి పసుపు 1 భాగం, వామ్ము 1 భాగం, తెల్ల ఆవాలు 1 భాగం, పలుకు సాంబ్రాణి 1 భాగం వీటిని మెత్తగా నూరి 2 తులాలు ఆవు పాలు లేక గేదె పాలు కలిపి తలకు పట్టించి శీకాయతో తలకు స్నానం చేయుగ సమస్త నేత్ర రోగాలు తగ్గి తల అందముగా ఎదుగును.

నోట్-తేనె, నెయ్యి, సైంధవ లవణం వీటిని మెత్తగా నూరి అంగమునను పూసి యుంచిన బిగువు గొలిమిడి విత్తులు నీటితో మెత్తగా నూరి పూయవలెను.

నోట్- రసం, వెలిగారం, కర్పూరం, పండిన యిప్ప పువ్వులు మెత్తగా నూరి లేపనం
సౌర్చ లవణం, చెంగల్వ కోష్టు, పసుపు మాని పసుపు, మిరియాలు

208. పక్షవాతమునకు - కోపురస కర్పూరం, రససింధూరం, వీరం, పాదరసం, నాభి వీటిని శుద్ధిచేసుకొని తులసి, అల్లపురసం, వావిలి చిత్రమూలం వీటిలో మూడేసి రోజులు చొప్పు మర్ధించి కందిగింజంత మాత్ర. 5 రోజులకు బాగుపడును. నూనె మజ్జిగ పులుసు వాడరాదు.

209. కోటి జబ్బుల మందు - 4 తులముల శంఖుపాషణము కలబంద గుజ్జులో 6 గంటలు నూరి ఎండించవలేను. 2 రోజలు గుంటగలగర 6 గంటలు నూరి ఎండించవెలెను. 3రోజులు అరటిపండు 6 గంటలు నూరి ఎండించినవి. 4 రోజులు జిల్లేడు పాలు 6 గంటలు నూరి ఎండించనవి బిల్లకట్టి ఎండించి కొత్త పిడతలో 40 గ్రా పటికి నూరి పరిచి దీనిపై బిల్లనుపెట్టి మరల 40 గ్రా పటికిపొడి పరిచి సీలుచేసి గజపుటం తెల్లగ భస్మమగును. 18 కుష్ఠులు, సర్వరోగాలు, శరీర తేజస్సు. రాగి కాని కాల్చి ఆవగింజంత మందుగా వేయాలి

210. ఇంగ్లీక మైనము - 20 గ్రా సవీరం, 20 గ్రా కొపురస కర్పూరం, 20 గ్రా సర్కరాయి (కళ్లకు పెట్టుకునే సర్కరాయి) 40 గ్రా ముద్ద హారతి కర్పూరము వీటిని నువ్వుల నూనెతో మర్ధించి మైనం వలె నూరి 20 గ్రా ఇంగ్లీకం ముక్కకు కవచమిచ్చి దీనిపై హంసపాది ఆకును (వెలగకాయంత) మెత్తగా నూరి కవచం ఇచ్చి గుడ్డ శీలు చేసి పిడతలో పెట్టి 50 పిడకల పుటం. ఇంగ్లీకం కట్టి పూసలు పూసలుగా విడిపోయి మెత్తగా యుండును. దీనిని వెండిపై వేసుకొనవలయును. 10 గ్రా వెండికి 1 గ్రా మందు వేసుకొనవలయును. అనుభవము. సత్యము

211. రసకర్పూరం కట్టు - నాగం 10 గ్రా, పాదరసం 10 గ్రా వీటిని ద్వందించి 20 గ్రా. రాతి సున్నం చేర్చి సున్నపు తేటతో నూరి 25 గ్రా. రసకర్పూరం ముక్కకు కవచమిచ్చి సున్నపుగుడ్డ శీలుచేసి బాగా ఎండించి 5 పిడకలను ముక్కలుగా చేసి అంటించి కాలిన తరువాత దీనిమధ్యన పై వుండను పెట్టి పుటం ఆరిన తర్వాత చూడగ కట్టును. కాక ఎక్కువైతే సున్నం అగును.

(పులిబింత)

212 సవీర యోగం. 50 గ్రా. సవీరంను ఉచ్చింతాకు పసరుతో మూడు గంటలు ఏకదాటిగా నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి ఒక పిడతలో పై ఆకును నూరి పిడత సగం వరకు ఆకు ముద్దను సగం వరకు పెట్టి దీనిపై పై బిళ్ళను పెట్టి మరల ఆకు ముద్దను పెట్టి శీలు చేసి ఇసుక మద్యనపెట్టి మూడు గంటలు వంట చేసి సాంగశీతలమున తీసుకొనవలెను. దీనిని యోగమృతంతో కలిపి రాగి కానికి పూసి కాల్చవలెను. అనుభవము

213. సత్తు భస్మం- పొటాషియమ్ బ్రొమైడ్, ఐపో ఈ రెండు 10 గ్రా నైట్రిక్ నందు కలిపి గాజు బుడ్డి (ఎలక్ట్రికల్ బల్బు) లో పొడి పోసి 10 గ్రా సత్తును వేసి పైన గాజు ముక్కను పెట్టి వండగా భస్మమగును. దీనికి 10 గ్రా పాదరసం చేర్చి అరటిపండుతో నూరి రెండేసి చిన్నాలుగా మాత్రలు చేసుకొని 10 గ్రా రాగి కరిగివేయగా హేమించినది.

214. సత్తుసున్నం - 1 తులం పాదరసం, 1 తులం గంధకం వీటిని కాడజెముడు పాలతో నూరి కట్టిన సత్తుకు కవచమిచ్చి ప్రమిదలోపెట్టి శీలు చేసి 20 పిడకల పుటం సున్నమగును.

215. శంఖం సున్నం - సజ్జక్షారము 50 గ్రా, ముద్దహారతి కర్పూరం 30 గ్రా. వీటిని కలిపి నూరి దీని మద్యన 20 గ్రా. శంఖము పెట్టి శీలు చేసి 30 పిడకల పుటం

216. నవాసారం కట్టు - వెలిగారం 30 గ్రా. మంచినీరుతో నూరి 10 గ్రా నవాసారమునకు కవచమిచ్చి 10 పిడకల పుటం. ఈ నవాసారమును తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి ఎండించి ప్రమిదలో పెట్టి పది పిడకల పుటం సున్నం. ఈ సున్నంను మరలా తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి మరల నవాసారంనకు కవచమిచ్చి కట్టి సున్నం అగును.

217. రాగి శ్వేత భస్మం - రాగి డబ్బును కాల్చి నిమ్మపులుసులో ముంచవలయును (21 సార్లు). శుద్ధి అగును. నల్లేరు దంచి కొబ్బరికాయంత ముద్ద మధ్యలో పెట్టి శీలు చేసి 100 పిడకల పుటం. తెల్లగా అగును.

నోట్- మణిశిల గంధకము పాదరసము వీటిని గోమూత్రంతో 24 గంటలు నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి వాలుకా యంత్రమున 24 గంటలు వండగ సింధూరించును.

218. ఇంగ్లీకం కట్టు రజతం పాలు కట్టు - సత్తు 20 గ్రా., రసం 20 గ్రా., పొంగించిన వెలిగారం 20 గ్రా. వీటిని సున్నపు తేటతో నూరి 20 గ్రా. ఇంగ్లీకం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి శీలు చేసి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 5, 10, 15 పిడకల చొప్పున మూడు పుటాలు శీలు ఇప్పకుండా పుటాలు (తంగేడు ఆకులో) పెట్టాలి. వెండి 10 గ్రా. కరిగి పూసెత్తు వేయవలెను.

219. తాళక సత్తు భస్మం - ఉప్పు సింధూరం 30 గ్రా. యోగమృతంతో నూరి 10 గ్రా. తాళకంనకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి 15 పిడకల పుటం. ఈ తాళకమునకు 100 గ్రా. తంగేడు పసరు చరికించిన మైనం అగును. దీనికి 10 గ్రా. సత్తు రజను చేర్చి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 25 పిడకల పుటం భస్మం అగును. 10 గ్రా రాగి కరిగించి అర్ధణా ఎత్తు వేసిన తిరుగులేదు.

220. రాగి పంట - సత్తు 30 గ్రా., పాదరసం 30 గ్రా. వీటిని ద్వంద్వించి కల్వంనందు యుంచి నిమ్మపులుసుతో నూరుతూ 21 రోజులు సూర్యపుటం, 22 రోజున పొన్నగంటి పసరుతో నూరి బిళ్ళచేసి ఆరించి 15 పిడకల పుటం మరలా పొన్నగంటి పసరుతో నూరి మరల 15 పిడకల పుటం. రాగిపై వాడేది.

221. రసపూస - ఇంగ్లీకం 50 గ్రా., సైంధవలవణం 50 గ్రా. వీటిని నూరి అల్యూమినియం గ్లాసులో పోసి గుంటగలగర పసరు లేక కూతురుబుడమ పసరు గాని పోసి 24 గంటలు వుంచిన రసం కట్టి గోలి అగును.

నోట్- గంధకం, రసకర్పూరం సమభాగాలు గోమూత్రంతో 5 రోజులు నూరి రాగిపై 24 క్యారెట్లు.

222. సీస సింధూరం - ఒక తులం తాళకం, ఒక తులం పాదరసం వీటిని నూర్చు నరహోల పాలతో నూరి ఒక తులం కట్టిన సత్తుకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 300 పిడకల పుటం సింధూరించును.

223. వెండి సింధూరం - స్టీలు గిన్నెలో 20 గ్రా. పాదరసం వేసి 30 గ్రా. సల్ఫర్ ద్రావకం పోసి నిప్పులపై వుడికించి ఇంకించవలెను. ఇలా మూడు సార్లు చేయవలయును. రసం భస్మం అగును. దీనిని బల్లురక్కసి పసరు గాని, జిల్లేడుపాలతో గాని నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి వాలకా యంత్రమున (ఇసుక మధ్యన) మూడు గంటలు గాడాగ్నితో వండగా సింధూరించును. 10 గ్రా. వెండి కరిగించి గింజెత్తు వేయగ సింధూరమై వెండి గీటుకు ఆగును.

224. డైరెక్టు పని - ఉప్పు సింధూరం 30 గ్రా., నవాక్షరం 3 గ్రా., సూరేకారం 3 గ్రా., పాదరసం 3 గ్రా., ఇంగ్లీకం 3 గ్రా, సవ్వీరం 3 గ్రా, మైలుతుత్తం 3 గ్రా. వీటిని హంసపాదు పసరుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి శీలు చేసి ఆరు పిడకల పుటం

225. తీగనవాసార సున్నం - దొండ ఆకుతో కట్టిన సూరేకారం 20 గ్రా., పాదరసం 20 గ్రా., తగరం 20 గ్రా. ఈ మూడింటిని నల్లేరు పసరుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఎండించి 15 పిడకల పుటం సున్నమగును. ఈ సున్నమును యోగమృతంతో నూరి నవాసారం 3 తులాల ముక్కకి కవచమిచ్చి 5 పిడకల పుటం కట్టును.

226. శంఖం కరుగుడు కట్టు - కిరసనాయిలులో కారమును కట్టినది 100 గ్రా. చింతాకుపసరుతో నూరి బిళ్ళను కట్టి ఎండించి జిల్లేడుపసరుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించిన పిదప సజ్జకారమును 100 గ్రా. తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి పై బిళ్ళకు కవచమిచ్చి ఆరించి దీనికి అత్తపత్తి ఆకును నూరి కవచమిచ్చి శీలు చేసి 50 పిడకల పుటం సున్నముగును.

ఈ సున్నం 100 గ్రా., సవ్వీరం 10 గ్రా సజ్జకారం 10 గ్రా. వీటిని నూరి జయనీరు తీసుకొని 30 గ్రా. శంఖంనకు జయనీరు చురికించగా కరిగి కట్టును.

227. పటిక కట్టు - ఒక శేరు కలబంద గుజ్జులో అరకేజి పటిక నూరి కుండలో పోసి సన్నని మంట పెట్టి 12 గంటలు వండవలెను. కలబంద గుజ్జు అయిపోయినచో మరల గుజ్జు వేయవలయును. పటిక వెన్నవలె వుండును. దీనిలో గంధకం కట్టును.

నోట్- కట్టిన ఇంగ్లీకం 10 గ్రా., తాళకం 10 గ్రా., సత్తు 10 గ్రా., పాదరసం 10 గ్రా., గురుసున్నం 5 గ్రా వీటిని తెల్లగవిజేరు పసరుతో నూరి 5 పిడకల పుటం సున్నం (నిమ్మకాయ మందార) సింధూరం. వెండిపై

నోట్- 20 గ్రా. రాగి కరిగి 10 గ్రా. తగరం వేసి దించి కల్వంలో నూరగ భస్మం అగును. దీనికి 10 గ్రా. పాదరసం చేర్చి ఉమ్మెత్త సమూల పసరుతో నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 3 పిడకల పుటం. రాగిపై వెండిపై

228. తురుసు గురు సున్నం - తగరపు రేకులు 1 తులం సన్నగ కత్తిరించి కల్వంలో వేసి 1 తులం సవ్వీరం వేసి నూరగా నీరు ఆగును. ఈ నీరుసు చేతికి తగలకుండ 3 తులాల మైలు తుత్తం ముక్కకు పూచి ఎండించి మరల పూచి ఎండించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 5 పిడకల పుటం సున్నమగును. ఇది రసమును, సవ్వీరమును కట్టును.

229. రజిత సున్నం భస్మం - వెండి రజను 30 గ్రా. దొండ ఆకు పసరుతో నూరి బిళ్ల కట్టి ఆరించి పెద్ద వెలగకాయంత వేపాకు లేత చిగుర్లు నూరి పై బిళ్ళకు కవచమిచ్చి శీలు చేసి 100 పిడకల పుటం భస్మమగును.

230. సత్తు సున్నము రాగిపై - సత్తు 12 గ్రా. రసం 6 గ్రా ఈ రెండు కూడి బిళ్ళ చేసి దీనికి 3 గ్రా. శంఖుపాషణం జిల్లేడు పాలతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి దానిపై 3 గ్రా. గంధకం జిల్లేడు పాలతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి దీనిపై 12 గ్రా. రసకర్పూరం జిల్లేడు పాలతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి శీలు ఇచ్చి ప్రమిదలో పెట్టి 12 పిడకల పుటం సున్నం

నోట్- ఉత్తరేణి ఉప్పులో సవ్వీరం సింధూరించినది. పైఉప్పు మణిశిల కలిపి సీసంను వేయగా రజితం గీటు ఆగినది.

231. శంఖం సింధూరం - ముళ్ళతోట కూర ఎర్రది మధ్యలో శంఖం పెట్టి పుటం (3 పుటాలు) శంఖం సింధూరం

232. అగ్ని జయ రసం - కలబంద సొనలో జిల్లేడు పాలు పోసిన జయనీరు అగును. ఈ జయనీరును శంఖంనకు చురక ఇచ్చిన కట్టును. దీనిని భస్మం చేసి సీసానికి గ్రాసం ఇవ్వగ భస్మం అగును. దీనిని తుత్తానికి కవచం ఇవ్వగ నిప్పులపై కాల్చగ సున్నమగును. ఇది రసంను అగ్నిజయం చేయును.

సత్తు జయరసం ఎర్రముల్ల తోట రసంలో 9 గంటలు నూరి అదే పిప్పి క్రిందపైన పెట్టి 7 పిడకల పుటం రాగిపై

నోట్- 3 తులముల గంధకంను ఆవుపాలలో 1 రోజు యుంచి ఆపాలతోనే నూరి దీనికి నల్లతుమ్మ ఆకు కవచం దీనిఎత్తు జిల్లేడు పువ్వులు దీని ఎత్తు హంసపాదిని ఆవుపాలతో నూరి కవచమిచ్చి ప్రమిదలో వుంచి శీలు చేసి 100 పిడకల పుటం

233. తాళక హేమం - సవ్వీరం 1 తులం, తాళకం 1 తులం, మణిశిల 1 తులం వీటిని బొంతజెముడు పాలతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి 2 పిడకల పుటం సింధూరమగును. దీనికి 3 తులముల మైలతుత్తం చేర్చి కాకర (ఆకు పసరు) తో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి ఆరు పిడకల పుటం సింధూరమగును. దీనికి 1 తులం సూరేకారం చేర్చి అవిసే ఆకు పసరుతో నూరి 2 పిడకల పుటం సిందూరమగును. ఈ సిందూరం 1 తులమునకు అరగ్రాము వెలిగారం చేర్చి రేల ఆకు పసరుతో 2 పిడకల పుటం లేక సీతమ్మ వారి నూలుపోగు పసుపుది

234. సత్తు సున్నం - పొత్తి దుంపలో సత్తుని కట్టి (2 సార్లు) కట్టిన సత్తుని 10 గ్రా. తీసుకొని 10 గ్రా. వెండి కరిగి గ్రాసమిచ్చిన వెండి సున్నమగును. ఈ సున్నమునకు 10 గ్రా సవ్వీరం చేర్చి నల్ల ఉమ్మెత్త పసరుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి 3 పిడకల పుటం సున్నమగును. రాగి పై ఏత

235 వెండి మట్టి తీయుట - 10 గ్రా. పటిక, 10 గ్రా. మణిశిల, 10 గ్రా. సవ్వీరం, 10 గ్రా. తాళకం వీటిని నూరి 2 పిడకల పుటం దీనిని మెత్తగా నూరి దీని మద్యన 10 గ్రా. వెండి బిళ్ళను పెట్టి శీలు చేసి 12 పిడకల పుటం దానికి బీజము చేర్చి మట్టి తీసుకొనవలెను.

236. కలుపుడు పని - 1 గ్రాము బంగారం, గ్రామున్నర వెండి కరిగి బిళ్ళ చేసి ఈ బిళ్ళను సల్ఫర్ పోసి వండ వలయును. తెల్లటి పౌడర్ వచ్చేసరికి తీసి వెంటనే నైట్రిక్ ఆసిడ్ ముంచవలయును. దీనిని కరిగి కమ్మె పోసుకొనవలెను. రంగు తగ్గినచో 12 గ్రా. కారం, 8 గ్రా నవాసారం నూరి దీనిలో పై కమ్మె వేడిచేసి ముంచవలయును. రెండు సార్లు చేయవలయును.

237. రాగి పంట - ఉప్పు 35 గ్రా.(7 సార్లు వండినది), తామ్రం 3 తులాలు, సవ్వీరం 3 తులాలు ఈ మూడు వస్తువులను తెల్ల వావింటాకు పసరుతో నూరి 3 తులాల ఇంగ్లీకంతు కవచం ఇచ్చి 20 పిడకల పుటం. ఇలా 3 పుటాలు పెట్టాలి

238. హరిదళం కట్టు - 30 గ్రా. సూరేకారం, 60 గ్రా. ముద్ద కర్పూరం వీటిని మెత్తగా నూరి స్టీలు గిన్నెలో పెట్టి బ్లోయర్ పై పెట్టి ఊదగ పూరంకారం అయిరి అయి కట్టును. దీనిని రాగిపై వేసి, రాగిని వెండిపై వాడేది.

239. పటిక కట్టు - నాగసార పసరు 1 లీ. నందు 35 గ్రా. పటికను నూరి ఒక ప్రమిదలో పెట్టి వంట చేయగ పటిక కరిగి కట్టును. ఈ పటిక 20 గ్రా. తిరిగి ప్రమిద లోపలపూసి ఈ ప్రమిదలో 20 గ్రా తాళకం పెట్టి శీలు చేసి 15 పిడకల పుటం వెండికి వాడేది.

పై విధంగానే ప్రమిదలో చేసి దీనిలో 10 గ్రా. తాళకం, 10 గ్రా. మణిశిల, 10 గ్రా. సవ్వీరం వీటిని నూరి పై ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 10 పిడకల పుటం. వెండిపై, రాగిపై వాడేది.

240. పటిక సింధూరం - 50 గ్రా. సూరేకారం, 60 గ్రా. ముద్దహారతికర్పూరం వీటిని మెత్తగా నూరి దీని మధ్యన 20 గ్రా. పటికను పెట్టి కిరసనాయిలు పోసి వండగా పటిక కట్టును.

241. పటిక కట్టు - సజ్జక్షారం 100 గ్రా. వెలిగారం 100 గ్రా. వీటిని మెత్తగా నూరి దీని మధ్యన 100 గ్రా. పటిక పెట్టి గుడ్డ శీలు చేసి బైండింగ్ వైర్ చుట్టి 40 పిడకల పుటం. ఈ విధంగా 3 పుటాలు

242. ఇంగ్లీకం సున్నం - శంఖం 10 గ్రా., వీరం 10 గ్రా. రసం 10 గ్రా. వీటిని తెల్ల వావింటాకు పసరుతో 1 గంట నూరి 1 తులం ఇంగ్లీకంనకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి వెలగకాయంత పై మూలిక మధ్యన పెట్టి గుడ్డ శీలు చేసి 15 పిడకల పుటం (ఇంగ్లీకమును ముందు సూరేకార జయనీరులో ఇంగ్లీకమును 1 గంట నానబెట్టి వాడవలెను)

పై ఇంగ్లీకము 10 గ్రా. తీసుకొని 2 గ్రా. వెండి కరిగి గ్రాసం ఇవ్వగ నెట్ట అగును. దీనిని తీసుకొని 10 గ్రా. పాదరసంతో చేర్చి తెల్లజిల్లేడు పాలతో రెండు గంటలు నూరిన మైనం అగును. దానిని నిమ్మపులుసులో 48 గంటలు వుంచిన గట్టిపడును. దీనిని 1 పిడక కాల్చిన తర్వాత పెట్టి యుంచగ కళంగు అగును. దీనిని 1 గ్రా. తీసుకొని 10 గ్రా. రాగిపై వేయగ హేమించును. 20 క్యారెట్లు వచ్చును.

243. ఇంగ్లీక యోగం - కోపురస కర్పూరం 10 గ్రా., సవ్వీరం 10 గ్రా., సుర్మరాయి 10 గ్రా, ముద్ద హారతి కర్పూరం 10 గ్రా. వీటిని మెత్తగా నూరి (నువ్వుల నూనెతో) 10 గ్రా. ఇంగ్లీకం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి దీనిపై వెలగకాయంత హంసపాది ఆకును నూరి

238. హరిదళం కట్టు - 30 గ్రా. సూరేకారం, 60 గ్రా. ముద్ద కర్పూరం వీటిని మెత్తగా నూరి స్టీలు గిన్నెలో పెట్టి బ్లోయర్ పై పెట్టి ఊదగ పూరంకారం అయిరి అయి కట్టును. దీనిని రాగిపై వేసి, రాగిని వెండిపై వాడేది.

239. పటిక కట్టు - నాగసార పసరు 1 లీ. నందు 35 గ్రా. పటికను నూరి ఒక ప్రమిదలో పెట్టి వంటు చేయగ పటిక కరిగి కట్టును. ఈ పటిక 20 గ్రా. తిరిగి ప్రమిద లోపలపూసి ఈ ప్రమిదలో 20 గ్రా తాళకం పెట్టి శీలు చేసి 15 పిడకల పుటం వెండికి వాడేది.

పై విధంగానే ప్రమిదలో చేసి దీనిలో 10 గ్రా. తాళకం, 10 గ్రా. మణిశిల, 10 గ్రా. సవ్వీరం వీటిని నూరి పై ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 10 పిడకల పుటం. వెండిపై, రాగిపై వాడేది.

240. పటిక సింధూరం - 50 గ్రా. సూరేకారం, 60 గ్రా. ముద్దహారతికర్పూరం వీటిని మెత్తగా నూరి దీని మధ్యన 20 గ్రా. పటికను పెట్టి కిరసనాయిలు పోసి వండగా పటిక కట్టును.

241. పటిక కట్టు - సజ్జక్షారం 100 గ్రా. వెలిగారం 100 గ్రా. వీటిని మెత్తగా నూరి దీని మధ్యన 100 గ్రా. పటిక పెట్టి గుడ్డ శీలు చేసి బైండింగ్ వైర్ చుట్టి 40 పిడకల పుటం. ఈ విధంగా 3 పుటాలు

242. ఇంగ్లీకం సున్నం - శంఖం 10 గ్రా., వీరం 10 గ్రా. రసం 10 గ్రా. వీటిని తెల్ల వావింటాకు పసరుతో 1 గంట నూరి 1 తులం ఇంగ్లీకంనకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి వెలగకాయంత పై మూలిక మధ్యన పెట్టి గుడ్డ శీలు చేసి 15 పిడకల పుటం (ఇంగ్లీకమును ముందు సూరేకార జయనీరులో ఇంగ్లీకమును 1 గంట నానబెట్టి వాడవలెను)

పై ఇంగ్లీకము 10 గ్రా. తీసుకొని 2 గ్రా. వెండి కరిగి గ్రాసం ఇవ్వగ నెట్ట అగును. దీనిని తీసుకొని 10 గ్రా. పాదరసంతో చేర్చి తెల్లజిల్లేడు పాలతో రెండు గంటలు నూరిన మైనం అగును. దానిని నిమ్మపులుసులో 48 గంటలు వుంచిన గట్టిపడును. దీనిని 1 పిడక కాల్చిన తర్వాత పెట్టి యుంచగ కళంగు అగును. దీనిని 1 గ్రా. తీసుకొని 10 గ్రా. రాగిపై వేయగ హేమించును. 20 క్యారెట్లు వచ్చును.

243. ఇంగ్లీక యోగం - కోపురస కర్పూరం 10 గ్రా., సవ్వీరం 10 గ్రా., సుర్మరాయి 10 గ్రా, ముద్ద హారతి కర్పూరం 10 గ్రా. వీటిని మెత్తగా నూరి (నువ్వుల నూనెతో) 10 గ్రా. ఇంగ్లీకం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి దీనిపై వెలగకాయంత హంసపాది ఆకును నూరి

కవచం ఇచ్చి గుడ్డ శీలు చేసి 25 పిడకల పుటం. ఈ ఇంగ్లీకంనకు ఎర్రపాయల ఆకును నూరి ముద్ద కవచం ఇచ్చి 10 పిడకల పుటం (ఇంగ్లీకం విడిపోతే నూనెతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆకులో పెట్టుకొనవలయును)

244. నవాసార సున్నం (ఇంగ్లీక మైనం) - చక్క నవాసారం 3 తులముల ముక్కకు సముద్రపు నురుగు కలబంద సొనతో నూరి (పచ్చ సొన) కవచమిచ్చి ఆరించి దీనిపై సైంధవ లవణం మూడు తులములు కలబంద గుజ్జుతో నూరి కవచం ఇచ్చి ఆరించిన పిదప ఎదురు ఆకుతో కట్టిన 3 తులములు కలబంద గుజ్జుతో నూరి కవచం ఇచ్చి ఆరించి నాలుగు కేజీల రాతి సున్నం మధ్యన పెట్టి 20 కేజీల కట్టెలతో వంట చేయగ నవాసారం కట్టును. దీనిని తెల్లబాడిస (తెల్లవజ్రపు చెట్టు) ఆకు పసరుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి 15 పిడకల పుటం సున్నమగును. ఈ సున్నము పావల ఎత్తు పది నాటు కోడిగుడ్లు తెలసొనలో వేసి ఎండలో పెట్టిన నీరు అగును. దీనిని ఇంగ్లీకమునకు చురక ఇవ్వగా మైనం.

245. తాళక మైనం - ఎర్ర కలవ దుంపల రసంతో తాళకంను ఉడికించిన శుద్ధి అగును. దీనిని తెల్ల గలిజేరు పసరుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి నాలుగు,పిడకల పుటం. మరల మూలిక రసంతో నూరి 5 పిడకల పుటం. ఇదే విధంగా ఆరు పిడకల పుటం. మొత్తం 3 పుటాలు. తాళకం తెల్లగా భస్మం అగును. నాగము (సీసం) కలబంద సొనతో 5 సార్లు కరిగించి పోయగ శుద్ధి అగును. ఇది 1 తులం తీసుకొని మూకుడిలో కరిగించి పై తాళక భస్మం కొద్దికొద్దిగా వేస్తూ మొగలిపువ్వును సన్నగ కత్తిరంచు వేస్తూ సింధూరించును. వెండిపై పూసెత్తు వేయవలెను.

246. గురుసున్నం - 3 తులములు పటిక, 3 తులముల మైలుతుత్తం ఈ రెండింటిని అండజయనీరుతో నూరి బిళ్ల కట్టి ఆరించి ప్రమిద యుంచి రెండు పిడకల పుటం. దీనిని యందు మూడు తులము సప్వీరం కట్టినది చేర్చి అండజయనీరుతో నూరి దీని మధ్యన 3 తులముల తాళకం పెట్టి ఆరించి 10 పిధకల పుటం. తాళక సున్నమును 10 గ్రా. పచ్చి తుత్తమునకు కవచమిచ్చి (అండ జయనీరు) ఆరించి చిన్న పుటం మహాసున్నముగును.

సత్తు 3 గ్రా. రసం 3 గ్రా. కూడుకొని దీనిని 10 గ్రా. ఇంగ్లీకంనకు చేర్చి నూరి పై గురువు 5 గ్రా. వేసి అండ జయనీరుతో నూరి బిళ్ళ అరబెట్టి ప్రమిదలో వుంచి 3 పిడకల పుటం సున్నం అగును.

247. రాగి ప్రూఫ్ సింధూరం - స్వర్ణ మాక్షికం రెండు తులాలు, నవాక్షరం నాలుగు గ్రా. నిమ్మరసంతో నూరి రెండు తులముల రాగిరేకుకు పట్టించి 25 పిడకల పుటం తామ్రం సింధూరం అయ్యి ఆసిడ్ కు నిలుచును.

248. అగ్నిబంధ రసం - హేమాక్షికమును మెత్తగా నూరి 1 పిడతలో మూడు అంగుళముల మందము పరిచి చిన్న గుంట చేసి అందులో 3 తులముల పాదరసం వుంచి దానిపై పలచ వెండి రేకును పెట్టి మరల పై భస్మం 3 అంగుళాల మందముగా కప్పి గట్టి శీలు ఇచ్చి 25 పిడకల పుటం రసం అగ్ని జయం అగును. పై వెండి రేకును నూరి 9 రెట్లు పాదరసం బద్ధము రస వెండి అగును. పై హేమాక్షికం అక్షయం ఎప్పుడూ పనిచేయును.

249. రసవెండిపాలుకట్టుట - తాళకం పావు తులం, ఇంగ్లీకం పావు తులం, గంధకం పావు తులం, నవ్వీరం పావు తులం ఈ నాలుగు వస్తువులను సున్నపు తేటతో నూరి ఒక తులం రస వెండి బిళ్లకి కవచం ఇచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో యుంచి శీలు చేసి 5 పిడకల పుటం ఈ విధంగా 3 పుటాలు పెట్టవలయును. పాలు కట్టును. దీనికి వెంటనే బీజం కలిపి 24 గంటలు వుంచి మరునాడు కరిగి తామ్రసింధూరం పావు తులం వేసి కరిగించి రవ్వ పోసుకుని లేక రేకు తీసుకొని తేజబ్ లో వండగా 20 గ్రా. మట్టి వచ్చును. దీనిని కరుగగా 24 మేలిమి ఆగును. (రసవెండికి 273 వ యోగం చూడుము)

250. గంధకం కట్టు - గంధకం 5 తులములు, నేపాలాలు పప్పు 5 తులములు నెల్లుల్లి రేకులు 5 తులములు వీటిని బాగా మర్ధించి పాతాళ యంత్రము పుటం 6 పుటాలు. ఇలా 6 పుటాలు (వెల్లుల్లి నేపాలాలు చేర్చుకొనవలెను)

251. వెండి సున్నంతో రసమైనం - ఒక తులం వెండి రేకుకు పావు తులం శంఖు పాషాణం, పావు తులం సూరేకారం కలబంద గుజ్జుతో నూరి లేపు చేసి ముళ్ల అత్తపత్తి ఆకు నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 100 పిడకల పుటం. వెండి భస్మం అగును. ఈ భస్మం 9 తులాల పాదరసంను పట్టును.

252. రసకట్టు - ఒక తులం వెండి బిళ్ళకు ఒక తులం వంగము రేకు చుట్టి ఒక తులం తాళకం కలబందతో నూరి కవచమిచ్చి ప్రమిదలో వుంచి శీలు చేసి 5 పిడకల పుటం. శీలు ఇప్పకుండ 100 పిడకలు పుటం. దీనికి మరల ఒక తులం తాళకం చేర్చి కలబందతో నూరి బిళ్ళ ఆరించి శీలు చేసి 10 పిడకల పుటం భస్మమగును. ఈ భస్మం పావుతులం ఒక తులం రసమును పట్టుకుని కట్టును.

రజత సున్నము ఒక తులం, పాదరసం 10 తులాలు కలిపి వూడుగ లేత చిగురు ఆకులతో నూరి మూసలో పెట్టి వూదిన రసం కట్టును.

253. నవాసారం మణిశిల కట్టు - రసం, వంగము, రజితం వీటిని సమానం కూడుక్కొని కలబంద గుజ్జుతో నూరి నవాసారంనకు గాని, మణిశిలకు గాని కవచం ఇచ్చి 80 పిడకల పుటం.

/254. రసం వెండి చేయుట - శంఖుపాషణం 1 తులం, 9 తెల్లగురివింద పప్పు 1 తులం, నవాసారం 1 తులం యోగామృతంత నూరి (నాటుగుడ్డు పచ్చసొన) 20 మాత్రలు చేసి శుద్ధి పాదరసం 150 గ్రా. కుండపెంకులో పోసి సన్నని సెగతో కరుగుచు ఒక్కొక్క మాత్ర తినిపించవలయును. అన్ని మాత్రలు అయ్యేసరికి స్వచ్ఛమైన చాంది అగును. (సిల్వర్ నైట్రేట్ తో పని)

255. తాళకం కట్టు - కట్టిన సూరేకారం 60 గ్రా., పాదరసం 30 గ్రా. వంగసున్నం 30 గ్రా. వీటిని యోగమృతంతో నూరి బిళ్ళకట్టి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి 5 పిడకల పుటం. దీని మధ్యన 1 తులం తాళకం పెట్టి ప్రమిదలో శీలు చేసి గొయ్యిలో 1 కె.జి బొగ్గులు పోసి దీనిపై ప్రమిద పెట్టి మరల 1 కె.జి. బొగ్గులు పరిచి 15 పిడకల పుటం. తాళకం కట్టును. పైభస్మంను కాటా వేసిన 120 గ్రా. వుండును. ఒక వేళ బరువు తగ్గితే పాదరసం చేర్చుకొనవలెను. ఇది అక్షయం.

256. ఇంగ్లీక సున్నం - శంఖం 10 గ్రా., పాదరసం 10 గ్రా. వీటిని ముక్కుతుమ్ముడు పాలతో నూరి 50 గ్రా. ఇంగ్లీకం కవచం ఇచ్చి అదే పిప్పిలో పెట్టి మూలిక కాలినట్లుగ పుటం. సున్నమగును.

257. తామ్రసున్నం తామ్ర పంట - 10 గ్రా. శంఖు రసముల సున్నంను ముళ్ళ అత్తపత్తి గాని, తీగ అత్తపత్తి ముళ్ళది దీని పసరుతో నూరి రాగి డబ్బుకు కవచమిచ్చి ఆరించి అదే పిప్పిలో పెట్టి ప్రమిదలో అర్ధగజ పుటం పెట్టవలయును. తామ్రం సున్నమగును. రసమును కట్టును. కాపరును పండించును.

258. సవ్వీరం కట్టు - శంఖు రస సున్నంను యోగామృతంతో నూరి సవ్వీరం ముక్కకు కవచమిచ్చి చాకలి సోడా మధ్యన పెట్టి కుక్కుట పుటం సవ్వీరం మనవలేక కట్టివుండును.

259. సమస్తవస్తువులు కట్టును - వెలిగారం 50 గ్రా., పటిక 30 గ్రా. వీటిని నూరి చిన్నపిడతలో సగం వరకు పొయ్యిలోని బూడిదను పరిచి దానిపై భస్మం పోసి మరల పై బూడిద పోసి శీలు చేసి బైండింగ్ వైర్ చుట్టి 20 పిడకల పుటం. దీనిలో అన్ని కట్టును.

260. శంఖురస సున్నం - కట్టిన శంఖం ఒక భాగం, పాదరసం ఒక భాగం వీటిని అండజయనీరుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఎండించి ప్రమిదలో శీలు చేసి లఘుపుటం ఇలా ఈ విధంగా 3 పుటాలు సున్నమగును. దీనిని పై యోగాలకు వాడుకొనవలెను.

261. తల్లిని చేయుట - పాదరసం 15 గ్రా., తుత్తం 15 గ్రా. ఈ రెండు మైనంగా నూరి నల్లకాచాకు పసరుతో నూరి వుండ చేసుకొని ఒక మూస అడుగున 2 గ్రా. శంఖు పాషాణం సున్నం వేసి దీనిపై రాగిరజను 4 గ్రా. వేసి దీనిపై 8 గ్రా. మైనం పెట్టి మూసు కాల్చిన కాచాకు ముద్ద (కొత్తది) పెట్టి బ్లోర్ లో ఊదగా 10 గ్రా. అపరంజి వచ్చును. (కాచాకు అనగా పురిడి ఆకు నల్ల పళ్ళు కాయును)

262. శంఖుసున్నం - కట్టిన శంఖమును ఎర్రగా కాల్చి గాడిద మూత్రం లేక పిచ్చి చెరుకు రసం అద్దిన సున్నమగును.

263. రజతం చేయుట - కట్టిన శంఖం 3తులములు, కట్టిన తాళకం 3 తులములు, పాదరసం 15 గ్రా., సిల్వర్ నైట్రేట్ 15 గ్రా. వీటిని తేనె తో నూరి రాగి డబ్బిలో పెట్టి ఈ డబ్బి పిడతలో పెట్టి శీలు ఇచ్చి 50 పిడకల పుటం కడంగు అగును. దీనిని రాగిపై వేయగా నెం.1 చాంది అగును.

264. రసకర్పూర సింధూరం (కుంభకోణం యోగం) - సూరేకార సున్నంతో కాద జెముడు పాలు విరగ కొట్టి 4 గ్రా. గంధకంనకు చురక ఇవ్వగ మైనం అగును. ఇది వేడిగా వున్నప్పుడే కట్టిన రసకర్పూరం ముక్కకు కవచం ఇచ్చి దీనికి 100 గ్రా. కర్జూర పండును నూరి కవచమిచ్చి ప్రమిదలోవుంచి 20 పిడకల పుటం. సిందూరమగును. వెండిపై ఏత.

265. రసకర్పూర సింధూరం - చిత్రమూలంను నీడన ఎండించి దంచి పొడిచేసుకొని ఒక పిడతలో సగం వరకు పై పొడిని పరిచి దీనిపై 5 గ్రా. గంధకం నూరి పరిచి దీనిపై కట్టిన రసకర్పూరం ఒక తులం పెట్టి మరల 5 గ్రా. గంధకం సరిచి దీనిపై మరల చిత్రమూలం పొడి పరిచి శీలు చేసి 10 శేర్లు పిడకల పుటం. సింధూరం వెండిపై ఏత.

266. రసకర్పూర సింధూరం - ప్రమిదను నిప్పులపై పెట్టి సన్నని సెగతో ఒక తులం గంధకం, ఒక తులం ముద్దహారతి కర్పూరం రెండు కలిపి వేడిచేయగ కరుగును. దీనిని రెండు తులములు కట్టిన రసకర్పూరం పొర్లించి కొనవలెను.

50 గ్రా. పాత చింతపండు, సూరేకారం 50 గ్రా. వీటిని మైనంగా నూరి బిళ్ళ చేసి 20 పిడకల పుటం సున్నమగును. దీనిని నూరి మంచులో పెట్టి జయనీరు తీసుకొని ఈ జయనీరుతో 5 గంధకం నూరి కలిపి అందులో కట్టిన పై రసకర్పూరం వేసి సన్నని సెగపై జయనీరు ఇంకేవరకు వంటచేయగా రసకర్పూరం సింధూరమగును. రాగిపై వాడుకొనేది.

267. సవ్వీర సింధూరం (కుంభకోణం వారి యోగం) - ఆమము పొడి 1 తులం, గంధకం 1 తులం నిమ్మపులుసుతో నూరి 1 తులం కట్టిన సవ్వీరం నకు కవచం ఇచ్చి ఆరించి తెల్లని గుడ్డ చుట్టి ప్రమిదలో వుంచి శీలు చేసి వాలుకా యంత్రమున నాలుగు గంటలు దీపాగ్ని, నాలుగు గంటలు మందాగ్ని, 4 గంటలు గాడాగ్ని తో పంది పొంగశీతలమున తీయగా అమముతో సహ సింధూరించును రజతముపై

268. మూలిక నుండి పసరు తీయుట - పాలతుత్తమైన గువ్వగుత్తాకులో సున్నం చేసి చల్లిన పసరు వచ్చును.

269. ఇంగ్లీక మైనం - సవ్వీర సున్నం బొంత జెముడు పాలలో వేసి 24 గంటలు వుంచి జయనీరు తీసుకొని ఇంగ్లీకమునకు చురికించగా మైనం అగును. 1 గ్రా. బంగారపు రేకు కవచం ఇచ్చి పై జయనీరు చురక ఇవ్వగా మైనం అగును. వెండిపై ఏత

270. సవ్వీరం కట్టు - కట్టిన గంధకం 1 భాగం, ముద్ద కర్పూరం 8 భాగాలు బాగా మర్ధించి ఒక భాగం సవ్వీరంనకు ప్రమిదలో క్రిందపైన పెట్టి వెలిగించాలి. గంధక భాగంతో రెండు బాగాల బరువుతో అగ్నిజయమై వుండును.

271. ఐరన్ సింధూరం - తాళకం 10 గ్రా. , రసం 10 గ్రా., ఇనుప రజను 10 గ్రా. వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి 5 పిడకల పుటం వెండిపై వేయవలయును. (ఇనుప రజను, హరిదళం సమానముగ నిమ్మపులుసుతో నూరి 50 పిడకల పుటం, మూడు పుటాలు పెట్టిన ఇనుప పొడి పై యోగానికి వాడవలెను)

272. రసమైనం (కుంభకోణవారి యోగం) - కట్టిన ఉప్పు 1 తులం, పాదరసం 1 తులం వీటిని నల్ల ఉప్పి ఆకు పసరుతో బాగా మర్ధించి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి లఘుపుటం మరల
(నల్ల ఉప్పి)

పై పసరుతో నూరి బిళ్ళకట్టి ఆరించి సీసాలో వుంచి శీలు సీసాని మూడొంతువరకు నీటిలో వుంచిన సీసాలో జయనీరు వచ్చును . అడుగున రసమైనము అయి యుండు రసమైనము. రాగిపై

273. రసపంట - తినే ఉప్పు కరిగి కడ్డీగా పోయవలెను. ఒక రాగి పాత్రలో పాదరసం పోసి రసమును మునిగేలాగా నీరు పోసి నిప్పులపై వుంచి పై ఉప్పు కడ్డీతో తిప్పుచుండగా రసం హేమించును. (ఉప్పు నీటిలో కరగనికట్టు కావలెను)

274. గంధకం కట్టు - కట్టిన ఉప్పు గంధకం కలిపి అరటి ఊచల రసమున నూరి చిన్న పుటం గంధకం కట్టును.

275. కట్టిన ఉప్పు సింధూరం - కట్టిన ఉప్పు బాడిశ ఆకులో నూరి బిళ్ళ ఆరించి పుటం సింధూరించును. 1 తులం రాగి, 1 తులం వెండి, 1 తులం బంగారం ఈ మూడు కరిగి పై సింధూరం అర్ధతులం గ్రా. ఇవ్వవలెను. రేకు తీసి తేజబ్ లో వుండగా 20 గ్రా. మట్టి దిగును. స్వర్ణము అగును.

276. ఉప్పుకట్టు - గార చెట్టు ఆకు రసము, పులిచింత ఆకురసముతో ఉప్పును బాగా నూరి బిళ్ళకట్టి ఎండించి శీలు చేసి ఒక అడుగు గొయ్యి తవ్వి మెడిపుల్లలతో పుటం ఇట్లు పది పుటములు కట్టి సింధూరించును.

277. నవాక్షార సున్నం - కట్టిన ఉప్పును సున్నం చేసుకొని మూడు తులాలు తీసుకొని తెల్లసొనతో నూరి ఒక తులం నవాసారమునకు కవచం ఇచ్చి శీలు చేసి ప్రమిదలో వుంచి శీలు చేసి వాలుకాలో 9 గంటలు వంట. నవాక్షరం కట్టి సున్నం అగును.

278. రసకట్టు - ఉప్పు సున్నం - 3 తులములు, పాత చింతపండు 15 గ్రా.మెత్తగా నూరి ఒక తులం రాగి బిళ్ళకు కవచం ఇచ్చి మూసలో యుంచి కరుగుతూ 90 గ్రా. పాదరసం విడవవలెను. కొంతసేపు ఆగి కరిగించి మూసను పగలగొట్టి రసం కట్టును.

279. శంఖు జయనీరు - శంఖుపాషాణం 1 తులం, ఇంగ్లీకం 1 తులం, వీటిని అంద జయనీరుతో బాగా మర్ధించి శనగగింజల వలే మాత్రలు చేసి ఒక కాలీ గులకలో పెట్టి వేరే గుడ్డు గులకను మూసి గుడ్డశీలు ఇచ్చి ఆరించి ఒక కుండలో అంగుళం ఇసుక పోసి దీనిపై గుడ్డును పెట్టి దీనిపై జానెడు ఇసుకను పరిచి కుండకు పైన మూత పెట్టరాదు. 9 గంటలు వరుస అగ్నితో వంట చేయవలెను. ఇది పరమేశ్వరని ప్రసాదము. ఇది తగరములో సీరుని కూడ లాగును.

కోడుగుడ్డు తెల్లసొనలో 3 గ్రా. సవ్వీరం, పచ్చకర్పూరం 5 గ్రా. వేసిన జయనీరు వచ్చును.

గుడ్డుతెల్ల సొనలో 5 గ్రా రాతిసున్నం వస్త్రగాలితం చేసినది. 1 తులం నవాక్షారం నూరి కలపవలయును. సీసాలో వేసి కలపవలయును. కొంతసేపటికి గాటుగా వాసన వచ్చును. ఈ అండజయనీరు తెల్లసొనలో ఒక్కొక్క చుక్క వేయగా జయనీరు అగును.

280. పాదరస సింధూరం - శుద్ధిపాదరసం 60 గ్రా., సవ్వీరం 50 గ్రా., సూరేకారం 10 గ్రా., బాగా కట్టిన నవాసారం 2 గ్రా. వీటిని దుష్టపు పాలు లేకు ఆకు పసరుతో బాగా నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి 5 పిడకల పుటం సింధూరించును. వెండి పై ఏత . అనుభవం. బర్మా వారి అనుభవం

281. రస కర్పూర సింధూరం - ఒక తులం రసకర్పూరంనకు పొంగించిన పటిక 3 గ్రా., నెం.1 నల్లమందు 3 గ్రా., సహదేవుని ఆకు పసరుతో నూరి కవచమిచ్చి దానిపై ఆకు పిప్పి కవచమిచ్చి దీనిని పచ్చి పటికపొడుములో పొర్లించి ఏడు శీలులు చేసి 25 పిడకల పుటం. సింధూరం వెండిపై

282. బంగారం రంగు బరువు పెంచును - తేనె, గాజులు పొడి, మైలుతుత్తం, వెలిగారం వీటికి సమం పాత చింతపండు మెత్తగా నూరి మినపగింజలుగా చేసి గ్రాసం 20 మాత్రలు బంగారమునకు శుద్ధిచేసి బరువు పెంచును.

హంసపాదు ఎండించి చూర్ణము చేసిన చూర్ణమును హంసపాదు రసములో నూరి ఎండించవలెను. ఈ విధంగా 3 సార్లు చేసి దాచుకొని వన్నె తగ్గిన దానికి వన్నె పెంచను.

283. ఇంగ్లీకం కట్టు సింధూరం - ఇంగ్లీకం 1 తులం (కట్టినది), గంధకం 2 తులములు నిమ్మరసంన నూరి ఒక తులం రాగి రేకులకు పట్టించి ఆరించి ప్రమిదలో వుంచి 25 పిడకల పుటం భస్మమగును. 2 గ్రా. మేలిమి రాపొడి, 8 గ్రా. తామ్ర భస్మం మాదిపోల రసంతో (లేక గజనిమ్మపండు రసంతో) నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి ప్రమిద పెట్టి పుటం. ఈ విధంగా 3 పుటాలు (20, 25, 30 పిడకలు). సింధూరించును. 8 గ్రా. వెండికి 1 గ్రా. మందు వేయవలెను.

284. వెండి మట్టి దిగును - ఇంగ్లీకం 6 గ్రా., తాళకం 6 గ్రా., నవాక్షరం 3 గ్రా., వెలిగారం 3 గ్రా. మొత్తం కల్వంలో వేసి 2 నీటి చుక్కలు వేసి మైనంగా నూరి 6 గ్రా. రాగి బిళ్ళకు (పలుచగా) పట్టించి 15 పిడకల పుటం భస్మమగును. 9 గ్రా. వచ్చును. దీనికి సమానం

వెండి చేర్చి కరిగి రవ్వ పోసుకొని 24 గంటలు వుంచి నైట్రిక్ లో వండగా ప్రూఫ్ మట్టి వచ్చును. బీజం చేర్చుకొనవలయును.

285. రాగి మట్టి దిగును - రసం 5 గ్రా., గంధకం 5 గ్రా., తాళకం 5 గ్రా. గౌరి 5 గ్రా. వీటిని నువ్వులనూనెతో నూరి ఒక తులం రాగి బిళ్ళకు మూడు లేపులు పూసి ఎండన పెట్టి ప్రమిదలో సీలు చేసి 20 పిడకల పుఠం కడంకు అగును. ఈ కడంకు క్రింద పైన పది గ్రా. పటిక వెలిగారం పది గ్రా. ప్రమిదలో శీలు చేసి బైండింగ్ తీగ చుట్టి 50 పిడకల పుఠం. దీనిని నైట్రిక్ లో మట్టి తీసుకొని బీజం చేర్చుకొనవలయును.

286. వీర్యవృద్ధికి - ఒక తులం శంఖుపాషాణం, ఒక తులం పాదరసం, 1 తులం నల్లమందు వీటిని కల్వంనందు కలిపి నూరవలెను. రసం కనపడరాదు. తేనెతో నూరి మర్థించి ఆవగింజంత మాత్ర చేసి భోజనమునకు ముందు నేతితో వేసుకొనవలెను. దాహమైతే పాలు త్రాగవలెను.

20 గ్రా. సూరేకారంను టీ డికార్సన్ తో మైన పక్వమున నూరి ఈ మైనమున మధ్యన ఒక తులం పాదరసంను పెట్టి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి మూడు పిడకల పుఠం చల్లారిన తర్వాత రసమును తీసుకొని 20 గ్రా. నల్లమందును మెత్తగా నలిపి దీని మధ్యన పైరసమును పెట్టి మూతలో పెట్టి 4 పిడకల పుఠం భస్మమగును. ఆవగింజంత పాలు అనుపానము.

287.గంధకపతంగము - 2 తులాలు గంధకము, 1 తులం మాక్షికము ఈరెండింటిని నిమ్మపులుసులో 3 రోజులు నానించి తదుపరి తీసుకొని శుభ్రముగ కడిగి కల్వమందు యుంచి మెత్తగనూరి, రెడ్డివారి నానబాలు పసరుతో మూడు గంటలు నూరి ఒక్క దాకలో, వేసి వెరొక్క దాకపైన శీలు యుంచి కమలాగ్నితో మూడు గంటలు వండిన పైదాకకు పతంగము పట్టును. దీనిని ఒక్క గింజెత్తు రెండు పూటలు వాడిన గుండెకు బలం ఇచ్చును. దీనితో వెండిగాని, రాగిగాని తెల్లగభస్మము అగును.

288.అభ్రకము నుండి పాదరసం తీయుట - దాన్య అభ్రకము 1 శేరు తీసుకొని జిల్లేడు పాలతో గాని లేత కాడజెముడు పాలతో 21 రోజులు నూరి తదుపరి మాత్రలుగ చేసి పాతళ యంత్రమున వండగ అడుగునయున్న గిన్నె లోనికి పాదరసము దిగును.

289. మధుమేహములకు మందు - పాతచెప్పులు ముక్కలుగా చేసి శుభ్రంగా కడిగ పాతాళ యంత్రమున తైలం తీసుకొని ఈ తైలంలో గంధకం నూరి గచ్చపిక్కలవలె వుండలు చేసి ఆరించి మరల పాతాళ యంత్రమున తైలం తీసుకొనవలెను, రెండు తులముల పాదరసమును మూసలో వేసి నిప్పులపై వేడి చేసి పై గంధక తైలం 3

చుక్కలు వేయవలెను. పటిక వలె వుండును లేదా నల్లగా యుండును. మధుమేహములకు, క్షయ లను పోగుట్టును. అమృతతుల్యామైన ఔషదం.

290. వీర్య స్కలనం - పాదరసం 50 గ్రా., నల్లమందు 30 గ్రా., తెల్లగన్నేరు పై పట్ట 10 గ్రా. ఈ మూడు గడమర్ధన చేసి పాదరసం కనిపించరాదు. తదుపరి 60 గ్రా. చేర్చి నూరవలెను (3 గంటలు) ఈ మందును బోజనం తదుపరి కాలిగోరులకు, చేతి గోరులకు పట్టించి 10 నిమిషాలు తదుపరి సంభోగం చేయవలెను. నోటిలో రెండు ఉప్పు గళ్ళు వేసుకొండే వీర్య స్కలనం జరుగును.

291. ఇంగ్లీకం సున్నం - 15 గ్రా. ఇంగ్లీకం ముక్కకు 100 గ్రా ముసిడి గింజలను 3 రోజులు నానబెట్టి మెత్తగా నూరి కవచమిచ్చి దానిపై 100 గ్రా. వెంట్రుకలు చుట్టి దానిపై నానుము సుద్ధ కవచమిచ్చి ఆరించి 200 గ్రాముల గుళ్ళ సున్నం మధ్యన ఈ ముద్దను యుంచి శీలు చేసి రెండు మణుగుల పిడకలతో పుతం. తెల్లగా అగును. కానిచో మరల చేసుకొనవలెను.

నోట్- 30 గ్రా. ఇంగ్లీకంను మెత్తగా నూరికొని 1 తులం వెండిరేకుకు క్రిందపైన పెట్టి పిడతలో పెట్టి 150 గ్రా. నిమ్మపులుసును పోసి శీలు ఇవ్వకుండా 50 పిడకలు పేర్చి పై పిడతను పెట్టి పుతం పెట్టగా వెండి కడంకు అగును. ఈ వెండిని మెత్తగా నూరుకొని మూసలో వేసి 50 గ్రా. శుద్ధి పాదరసం వేసి 100 గ్రా. ఆముదం పోసి సన్నని మంటపై వండవలెను. (3 గంటలు) ఆముదమయిపోతే మరల ఆముదం పోయవలెను. మిగిలిన ఆముదం తీసివేసి పాదరసము తీసుకొని గుడ్డలో వేసి పిండగా పాదరసం బయటకు వచ్చును. గుడ్డలో మిగిలిన రసం మైనంవలె యుండును. కావలిసిన రీతిలో చేసుకొని యుంచగా రెండు రోజుల్లో దానికి అదే గట్టిసడును. పాలల్లో వేసి మరగపెట్టి పాలు తాగిన మంచి బలం చేయును.

పై వెండిని మరల మరలా వుపయోగించి కొనవచ్చును. ఒకవేళ రసం కట్టనిచో మరల 30 గ్రా. ఇంగ్లీకం పెట్టి పుతం పెట్టుకొనగా మరల రసంను కట్టును.

292. ఫిట్సుకు మందు - రస సింధూరం, జీలకర్ర చూర్ణం 30 గ్రా. కలిపి తేనె అనుపానం.

జిల్లేడు పూలు, మిరియాలు సమం నూరి మాత్రలు చేసి ఆరించి సీసాలో వేసి 6 గంటలుకు ఒకసారి వాడవలయును.

శుద్ధి రస సింధూరం, యశద భస్మం సమం నూరి తేనెతో రెండు పూటలు వాడవలయును.

293. రసం పంట - నాటు గుడ్డు గులకలు 100 గ్రా, కప్పకాయ చిప్పలపొడి 100 గ్రా. ఈ రెండింటిని దుష్టపాలతో నూరి పుఠం సున్నమగును. ఈ సున్నంనకు ఈ క్రింది వస్తువులు చేర్చి జయనీరు తీసుకొనవలెను.

శంఖుపాషాణం - 5 తులములు (60 గ్రా.)
మైలు తుత్తం - 5 తులములు (60 గ్రా.)
ముద్దహారతి కర్పూరం - 5 తులములు (60 గ్రా.)
అన్నబేది - 5 తులములు (60 గ్రా.)
పాలతుత్తం - 5 తులములు (60 గ్రా.)
గంధకం - 5 తులములు (60 గ్రా.)
తాళకం - 5 తులములు (60 గ్రా.)
సూరేకారం - 5 తులములు (60 గ్రా.)
రసం - 5 తులములు (60 గ్రా.)

వీట్ని మొత్తం బాలమూత్రంతో ఒక గంట వండిన సున్నము అగును (పై సున్నం కలిపి వండవలయును) దీనికి సమానం నవాసారం చేర్చి నూరి జయనీరు తీసుకొనవలయును. పాదరసంను మూసలో వేడిచేసి పై జయనీరు ఒక చుక్క వేయవలయును. అపరంజి.

294. నవరస పతంగము సర్వవ్యాధులకు - రస కర్పూరం 30 గ్రా., సవ్వీరం 20 గ్రా., ఇంగ్లీకం 10 గ్రా., శంఖుపాషాణం 10 గ్రా., జంగాల పచ్చ 5 గ్రా., పాదరసం 5 గ్రా., మైలుతుత్తం 5 గ్రా.,, తాళకం 5 గ్రా., నవాసారం 5 గ్రా., మృదారసింగ్ 5 గ్రా., హేమాక్షికం 5 గ్రా. వీటిని చేదు పుచ్చకాయ రసంతో ఆరు గంటలు నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి కమలాగ్నితో ఆరు గంటలు వండి పతంగి చేసుకొనవలయును. అపగింజ మోతాదు సమస్తజబ్బులకు, వెండి ద్రాక్షపండులో పెట్టి వాడవలయును.

295. బి.పి కి - పైత్యాంతక రసం 10 గ్రా., వాతరాక్షసం 10 గ్రా., సువర్ణసూర్యవతి 10 గ్రా. ఈ మూడింటిని కలపి 60 పొట్లాలు కట్టి జీలకర్ర రసం లేక సుంచి నీరుతో వాడవలయును. 90 రోజులు వాడవలయును. (36 కేజిల తుమ్మ పుల్లలతో వంట అయిన చేయవచ్చును)

296. హార్ట్ ఎటాక్ కి మందు - కోడి కందన కాయను శుభ్రపరచి అందులో 50 గ్రా. ఇంగ్లీకంను పెట్టి కోడి పొట్టలో క్రిందపైన వేపాకును పెట్టి కోడిపొట్టను కుట్టి కుండలో పెట్టి 500 పిడకల పుఠం. ఇంగ్లీకం కట్టును. దీనిని కల్వంలో పెట్టి ఎం.సి బ్రాంది పెద్దది

తీసుకొని చెంబాడు చొప్పున వేస్తూ నూరి తదుపరి తెల్ల నీరుల్లి రసం 1 లీ. తో నూ
కుంకుడుగింజంత మాత్ర మంచినీరుతో వాడవలయును.

297. కీళ్ళవాతమునకు - లోహ సవ్వీరం 10 గ్రా., వ్యాధిహరణం 5 గ్రా., వీటిని 60 పొట్లాలు కట్టి వాడవలయును.

298. హెచ్.ఐ.వి, దగ్గు, ఆయాసములకు - ప్రవాల చూర్ణం 1 భాగం, తాళిసాది చూర్ణం 2 భాగములు, శీతాపల చూర్ణము 2 భాగములు

299. గ్యాస్ ట్రబుల్ కి మందు - గంధకం 3 తులములు, వాయువిడంగాలు 3 తులములు, మిరియాలు 3 తులములు, యవక్షారం 3 తులములు, వామ్ము 3 తులములు, బిడలవణం (నల్లఉప్పు) 3 తులములు, పిప్పళ్ళు 3 తులములు, సొరపియ్య 3 తులములు, సైంధవ లవణం 3 తులములు, కరక్కాయ 3 తులములు వీటిని అల్లపు రసంతో నూరి ఆరించి మరల నిమ్మపులుసుతో నూరి శనగ గింజంత మాత్రలు వేసి వాడుకొనేది.

300. మంచి ముత్యముల భస్మం - మణిశిల ఒక తులం, గంధకం ఒక తులం, తాళకం ఒక తులం వీటిని నిమ్మరసంతో మర్ధించి ఇందులో ఒక తులం మంచి ముత్యాలు పెట్టి 8 పుటాలు భస్మమగును.

301. మధుమేహం (అమోఘమైన మందు) - ముత్యపు భస్మం 3 గ్రా., వంగ భస్మం 3 గ్రా., అయతస్కాంత భస్మం 3 గ్రా., శతపుత అభ్రకం 3 గ్రా., తంగేడు పూల భస్మం 12 గ్రా. వీటిని నూరి 50 పొట్లాలు కట్టి వెన్నపూసతో ఉదయం సాయంత్రం వాడవలెను.

మొక్క అత్తపత్తిని నీడన ఎండించిన చూర్ణం. ఉదయం సాయంత్రం రెండు పూటలు పావలా ఎత్తు మంచినీరుతో వాడిన మధుమేహం తగ్గును.

ముళ్లతోటకూర రసం ఎండబెట్టి మూడుడిలో పెట్టి దీనిపై ఒక్కొక్క తులం చొప్పును హారతి కర్పూరం ముక్కలు పెట్టి (6) పైన మరల మూలిక కప్పి అంటించగా కాలిపోవును. దీనిని బేడెత్తు తీసుకొని పూటకు వెన్నతో వాడవలయును. అతి మూత్రం,మధుమేహం తగ్గును. గ్యారంటీ

302. సత్తు సున్నం ఏత - రాగి రజను 30 గ్రా. నిమ్మరసంతో 3 గంటలు, హంసపాదుతో 3 గంటలు, కలబందతో 3 గంటలు మర్ధించి అరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి 200 పిడకల పుటం సున్నమగును. దీనిని 3 తులాల ఇంగ్లీకానికి ఒక తులం తామ్రభస్మం కవచమిచ్చి

యోగామృతంలో గుడ్డమట్టి ప్రమిదలో వుంచి 40 పిడకల పుతం సున్నముగును. 2 తులాల సత్తుకరిగి ఈ ఇంగ్లీకం గ్రాసం ఇవ్వగా భస్మమమగును. రాగిపై ఏత.

303. కలుపుడు పని - వెండి 2 గ్రా., రాగి 2 గ్రా., బంగారం 2 గ్రా. వీటిని కరిగి 12 గ్రా. కట్టిన ఇంగ్లీకం గ్రాసం ఇచ్చి సుత్తితో కొట్టగా లోపల నాలుగు గ్రా. పూస యుండును. దీనికి మరల 4 గ్రా. రాగి కలిపి వండగా 4 గ్రా. మేలిమి యుండును.

బంగారం 2 గ్రా. , వెండి ౬ గ్రా., రాగి 4 గ్రా. కరిగి రేకుగా చేసి కట్టిన ఇంగ్లీకం 5 గ్రా., దుష్టపు ఆకు పసరుతో నూరి పై రేకుకు పట్టించి ఆరించి ప్రమిదలో కావిరాయి పొడి మధ్యన పెట్టి శీలు చేసి 30 పిడకల పుతం. దీనిని నైట్రిక్ లో వండగా ౬ గ్రా. మట్టి వచ్చును.

304. వెండి పాలు కట్టుట - 3 తులముల రాగి రేకుకు 6 తులముల హరిదళంను నిమ్మపులుసుతో నూరి లేపు చేసి పుతం కలంకు అగును. 3 తులముల వెండికి ఆరు తులముల ఇంగ్లీకం నిమ్మపులుసుతో నూరి పుతం కళంకు అగును. ఈ రెండు కళంకులకు 15 గ్రా. గంధకం, రసం 15 గ్రా., మైలుతుత్తం 30 గ్రా., మణిశిల 30 గ్రా. నిమ్మపులుసుతో నూరి (5, ౬ చుక్కలు నైట్రిక్) రెండు గంటలు మర్ధించి బిళ్ల కట్టి ఆరించి 30 పిడకల పుతం. ఇలాగు నాలుగు పుటాలు. వెండి కలర్ తో వచ్చును. రాగి కలర్ ఇచ్చి పోవును.

305. కలుపుడు పని - 15 గ్రా. గందకం, 15 గ్రా. ఇంగ్లీకం కొండ ఆముదము పాలతో నూరి ఎండించి మరల నూరవలయును, ఎండించి మరలా నూరవలయును. మాత్రలు చేసి 3 తులముల వెండికి గ్రాసము. బిళ్ల చేసి ఈ బిళ్ళకు ఒక తులం గ్రంధకం, ఒక తులం ఇంగ్లీకం, ఒక తులం మణిశిల వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి 50 పిడకల పుతం. తేజబ్ కి నిలుస్తుంది.

306. మణిశిల కట్టు - కట్టిన సూరేకారం 100 గ్రా., పచ్చి శంఖం 50 గ్రా. వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి మూసలో యుంచి శీలుచేసి 15 పిడకల పుతం మైనమగును. దీనిని జయనీరు తీసుకొని మణిశిల చురక కట్టును.

307. రసకట్టు - రజత భస్మం ఒక భాగం, పాదరసం 1 భాగం దూదుగు చిగుల్లుతో నూరి మూసలో వుంచి కరగవలెను. రసం కట్టును.

308. వంగం రజతం ఆగుట - పాదరసం 1 తులం, వంగం 1 తులం, తాళకం 1 తులం వీటిని నిమ్మపులుసుతో మర్దించి (గడమర్దన). కట్టిన ఉప్పు మెత్తగా నూరి కవచమిచ్చి ప్రమిదలో పెట్టి శీలుచేసి 5 లేక 7 పిడకల పుటం కళంకు అగును. తగరంపై వాడేది.

309. వంగం రజతం అగుట - తగరం 3 తులాల రేకుని తీసుకొని ఒక డబ్బుకు చుట్టి కాకిదొండ ఆకు ముద్ద మధ్యన పెట్టి 100 పిడకల పుటం భస్మమగును. దీనికి సమానం శంఖుపాషణం చేర్చి అరటి ఊస రసంతో మర్దించి 20 పిడకల పుటం. ఇట్లు 3 పుటాలు పెట్టవలయును. భస్మం అగును. దీనిని జాగ్రత్త చేసి పాదరసం 1 తులమునకు పై భస్మం ఒక మూస ఎత్తు వేసి నూరి 6 పిడకలు పుటం శీలు లేకుండా రజతమగును.

310.వెండి యోగం- శంఖం ముక్క 50 గ్రా. ఏక ముక్కకు కాడజెముడు పాలు 5 రోజులు పోడిచి ఆరించవలెను. దీనిని కాడజెముడు చెట్టుకు రంధ్రంచేసి అందులో శంఖ ముక్కను పెట్టి అదే పిప్పితో రంధ్రంను పూడ్చి పేడ పూసి పదిరోజులు వుంచి పదకొండవ రోజున ముక్కకు అంటుకుని వున్నపాలతోనే తీసి ముళ్ళ శీకాయ ఆకును మూడురెట్లు కవచమిచ్చి 30 పిడకల పుటం. ఇది 1 గ్రా. మందును 10 గ్రా. రాగి కరిగి వేయవలెను. రాగి తెల్లగా అగును. తగరం, రసం ద్వందించి నూరి ప్రమిదలో వుంచి 1 పిడత పుటం. దీనిని 5 గ్రా. తీసుకొని పై తెల్లగా వున్న రాగిపై వేయగా చాందిని అగును. అనుభవము.

311. రజతం రాగి ప్రూఫ్ - గౌరి 1 తులం, సవ్వీరం 1 తులం, ఎర్ర గంధకం 1 తులం, మైలు తుత్తం 1 తులం, ఇంగ్లీకం 1 తులం వీటిని ఎర్రచిత్రం సమూల పసరుతో 3 గంటలు మర్దంచి అరగంట పక్కన పెట్టవలెను. ఈ విధంగా మూడు సార్లు మర్దించి శుద్దిచేసిన రాగి 50 గ్రా. పావలా మందముగా బిళ్ళ చేసి దీనికి రసమైనము 5 తులములు పట్టించి దీనిపై పై మందు కవచమిచ్చి దీనికి 9 రెట్లు ఎర్రచిత్రమూలాము ముద్ద కవచమిచ్చి ప్రమిదలో వుంచి దీనికి 9 రెట్లు పిడకల పుటం. రాగి ప్రూఫ్ అయి సింధూరమగును.

25 గ్రా. కొత్త రాగి రేకుకు పైసా మందము, 25 గ్రా. రసమైనమును కవచమిచ్చి పై ప్రూఫ్ అయిన తామ్రము సింధూరం నిమ్మపులుసుతో నూరి కవచమిచ్చి 9 రెట్లు పిడకలతో పుటం. ఇట్లు పై తామ్ర సింధూరంతో ఎన్ని సార్లయిన ఇతర లోహములు ఆసిడ్ ప్రూఫ్ వెండి, ఆసిడ్ ప్రూఫ్ రసమును సింధూరం చేసుకొనవచ్చును. అనుభవము.